



Matkorn- partnerskapet

Vi jobber for å øke bruken
av norsk matkorn og
planteprotein til mat.

HOVEDFUNN FRA RAPPORTEN MARKEDET FOR NORSK MATKORN

KVALITET OG TILGANG 2022, HVA BØR JUSTERES TIL 2023?

KORN 2023

Torsdag 15. februar 2023

Amund Dønnum

Matkornpartnerskapet

OM PARTNERSKAPET

20 partnere:



2 samarbeidende organisasjoner:



Hensikt:

Styrke samspillet, innsatsen og kompetansen for innovasjons- og FoU-arbeid på norsk matkorn og planteproteiner til mat.

Mål:

Norskandel på 90% av matkornet innen 2030



KONKLUSJON 1



MARKEDET FOR NORSK MATKORN

Partnerskapet for
norsk matkorn og
planteprotein

Januar 2023

NORSK MATKORN KAN DEKKE DET NORSKE MATKORNBEHOVET

Rapporten er tilgjengelig fra Matkornpartnerskapets nettside:

www.brodogkorn.no/matkornpartnerskapet

KONKLUSJON 2

**SKAL 90% NORSKANDEL I MATKORNET
BLI ET STABILT NIVÅ MÅ BRANSJEN TA
GREP OG POLITIKKEN TILPASSES.**

**HVIS IKKE BLIR EGENDEKNINGEN TROLIG 50-60 % SOM HAR
VÆRT SNITTET SIDEN 2010.**

KUNNSKAPS-
GRUNNLAGET:

**8 SENTRALE
MOMENTER**

BRED FAGLIG ANALYSE
AV MULIGHETER OG
UTFORDRINGER

KUNNSKAPS-
GRUNNLAGET:

**8 SENTRALE
MOMENTER**

BRED FAGLIG ANALYSE
AV MULIGHETER OG
UTFORDRINGER

1. Sortutviklingen i hvete gjør Norge i stand til å produsere matmelkvalitetene som etterspørres for å bake med norsk råvare.

KUNNSKAPS- GRUNNLAGET:

8 SENTRALE MOMENTER

BRED FAGLIG ANALYSE
AV MULIGHETER OG
UTFORDRINGER

1. Sortutviklingen i hvete gjør Norge i stand til å produsere matmelkvalitetene som etterspørres for å bake med norsk råvare.

2. Norsk mathvete har større variasjon i bakeegenskaper. Avgjørende med tidlig og god kunnskap om årets mathvetekvalitet slik at møllene og bakeindustrien kan tilpasse seg.

KUNNSKAPS- GRUNNLAGET:

8 SENTRALE MOMENTER

BRED FAGLIG ANALYSE
AV MULIGHETER OG
UTFORDRINGER

1. Sortutviklingen i hvete gjør Norge i stand til å produsere matmelkvalitetene som etterspørres for å bake med norsk råvare.
2. Norsk mathvete har større variasjon i bakeegenskaper. Avgjørende med tidlig og god kunnskap om årets mathvetekvalitet slik at møllene og bakeindustrien kan tilpasse seg.
3. **God lønnsomhet og lav risiko ved dyrking av høyt ytende byggsorter kan konkurrere ut mathvete i «mathveteområdene».**

KUNNSKAPS- GRUNNLAGET:

8 SENTRALE MOMENTER

BRED FAGLIG ANALYSE
AV MULIGHETER OG
UTFORDRINGER

1. Sortutviklingen i hvete gjør Norge i stand til å produsere matmelkvalitetene som etterspørres for å bake med norsk råvare.
2. Norsk mathvete har større variasjon i bakeegenskaper. Avgjørende med tidlig og god kunnskap om årets mathvetekvalitet slik at møllene og bakeindustrien kan tilpasse seg.
3. God lønnsomhet og lav risiko ved dyrking av høytytende byggsorter kan konkurrere ut mathvete i «mathveteområdene».
4. **Kornforedling og agronomi gir neppe rask avlingsøkning i mathvete. Teknologi og profesjonaliseringen kan sikre kvaliteten og øke avlingene noe.**

KUNNSKAPS- GRUNNLAGET:

8 SENTRALE MOMENTER

BRED FAGLIG ANALYSE
AV MULIGHETER OG
UTFORDRINGER

1. Sortutviklingen i hvete gjør Norge i stand til å produsere matmelkvalitetene som etterspørres for å bake med norsk råvare.
2. Norsk mathvete har større variasjon i bakeegenskaper. Avgjørende med tidlig og god kunnskap om årets mathvetekvalitet slik at møllene og bakeindustrien kan tilpasse seg.
3. God lønnsomhet og lav risiko ved dyrking av høytytende byggsorter kan konkurrere ut mathvete i «mathveteområdene».
4. Kornforedling og agronomi gir neppe rask avlingsøkning i mathvete. Teknologi og profesjonaliseringen kan sikre kvaliteten og øke avlingene noe.
5. **Styrken i tollvernet, risiko for økt ferdigvareimport (RÅK) og en nær full «gul» WTO-boks utfordrer videre prisøkningen på korn. Fall i verdensmarkedets kornpriser øker risiko for import med full toll.**

KUNNSKAPS- GRUNNLAGET:

8 SENTRALE MOMENTER

BRED FAGLIG ANALYSE
AV MULIGHETER OG
UTFORDRINGER

1. Sortutviklingen i hvete gjør Norge i stand til å produsere matmelkvalitetene som etterspørres for å bake med norsk råvare.
2. Norsk mathvete har større variasjon i bakeegenskaper. Avgjørende med tidlig og god kunnskap om årets mathvetekvalitet slik at møllene og bakeindustrien kan tilpasse seg.
3. God lønnsomhet og lav risiko ved dyrking av høytytende byggsorter kan konkurrere ut mathvete i «mathveteområdene».
4. Kornforedling og agronomi gir neppe rask avlingsøkning i mathvete. Teknologi og profesjonaliseringen kan sikre kvaliteten og øke avlingene noe.
5. Styrken i tollvernet, risiko for økt ferdigvareimport (RÅK) og en nær full «gul» WTO-boks utfordrer videre prisøkningen på korn. Fall i verdensmarkedets kornpriser øker risiko for import med full toll.
6. **Matkornsektoren må utnytte forbrukernes ønske om økt norsk, men mange tror allerede at brødet er norsk! Vil kreve betydelig innsats i hele verdikjeden. «Av og på» situasjon med Nyt Norge merking på emballasjen må unngås.**

KUNNSKAPS-GRUNNLAGET:

8 SENTRALE MOMENTER

BRED FAGLIG ANALYSE
AV MULIGHETER OG
UTFORDRINGER

1. Sortutviklingen i hvete gjør Norge i stand til å produsere matmelkvalitetene som etterspørres for å bake med norsk råvare.
2. Norsk mathvete har større variasjon i bakeegenskaper. Avgjørende med tidlig og god kunnskap om årets mathvetekvalitet slik at møllene og bakeindustrien kan tilpasse seg.
3. God lønnsomhet og lav risiko ved dyrking av høytytende byggsorter kan konkurrere ut mathvete i «mathveteområdene».
4. Kornforedling og agronomi gir neppe rask avlingsøkning i mathvete. Teknologi og profesjonaliseringen kan sikre kvaliteten og øke avlingene noe.
5. Styrken i tollvernet, risiko for økt ferdigvareimport (RÅK) og en nær full «gul» WTO-boks utfordrer videre prisøkningen på korn. Fall i verdensmarkedets kornpriser øker risiko for import med full toll.
5. Matkornsektoren må utnytte forbrukernes ønske om økt norsk, men mange tror allerede at brødet er norsk! Vil kreve betydelig innsats i hele verdikjeden. «Av og på» situasjon med Nyt Norge merking på emballasjen må unngås.
7. Kornmottak og siloer er i hovedsak bygd før 2000, tilpasset ensartet bulkmottak (bygg, havre og fôrhvete) og stor import av mathvete. Det utfordrer sorteringer og kapasiteter for mye mathvete. Kapasitet for overlagering av matkorn er lav.

KUNNSKAPS- GRUNNLAGET:

8 SENTRALE MOMENTER

BRED FAGLIG ANALYSE
AV MULIGHETER OG
UTFORDRINGER

1. Sortutviklingen i hvete gjør Norge i stand til å produsere matmelkvalitetene som etterspørres for å bake med norsk råvare.
2. Norsk mathvete har større variasjon i bakeegenskaper. Avgjørende med tidlig og god kunnskap om årets mathvetekvalitet slik at møllene og bakeindustrien kan tilpasse seg.
3. God lønnsomhet og lav risiko ved dyrking av høytytende byggsorter kan konkurrere ut mathvete i «mathveteområdene».
4. Kornforedling og agronomi gir neppe rask avlingsøkning i mathvete. Teknologi og profesjonaliseringen kan sikre kvaliteten og øke avlingene noe.
5. Styrken i tollvernet, risiko for økt ferdigvareimport (RÅK) og en nær full «gul» WTO-boks utfordrer videre prisøkningen på korn. Fall i verdensmarkedets kornpriser øker risiko for import med full toll.
6. Matkornsektoren må utnytte forbrukernes ønske om økt norsk, men mange tror allerede at brødet er norsk! Vil kreve betydelig innsats i hele verdikjeden. «Av og på» situasjon med Nyt Norge merking på emballasjen må unngås.
7. Kornmottak og siloer er i hovedsak bygd før 2000, tilpasset ensartet bulkmottak (bygg, havre og fôrhvete) og stor import av mathvete. Det utfordrer sorteringer og kapasiteter for mye mathvete. Kapasitet for overlagring av matkorn er lav.
- 8. For mølle- og bakeindustrien har importert matkorn gitt «garantier» for ensartede melblandinger mellom sesonger. Økt norsk kvantum og bedre kunnskap om årets mathvetekvalitet gir forutsigbarhet og rom for økt fleksibilitet bakeprosesser. Priser og toll er fortsatt vesentlige faktorer i kommersielle beslutninger.**

5 STRATEGISKE TILTAKSOMRÅDER

SAMSPILL AV TILTAK
AVGJØRENDE FOR
VARIG 90%
NORSKANDEL

1. Økt kunnskap om sesongens matkornkvalitet

2. Løft på anleggsstruktur og fleksibilitet i bakeprosesser

3. Styrket samhandling i verdikjeden for tilpasning mellom tilbud og etterspørsel

4. Endringer i politikk og rammer

5. Økt bruk av «Nyt Norge» merket

KVALITET OG TILGANG 2022

20XX

Oppdragsrapport



Tittel:

Kvalitetsprognoser mathvete – en pilot

Sammendrag/anbefalinger:

I sesongen 2022 har norsk mathvete generelt høyt proteininnhold og sterk glutenkvalitet. Analyser av deigegenskapene viser at klasse 2 har kvalitet på nivå med klasse 1, og at klasse 4 har kvalitet på nivå med klasse 3, og faktisk litt sterkere enn klasse 3 utfra målinger av strekkmotstand.

Proteininnholdet er lavere i klasse 4 enn vårhvete klassene, men klasse 4 har i denne sesongen et høyere proteininnhold enn det som forventes av denne klassen. For tredje året på rad mangler det norske mathvetesortimentet partier med lavere proteininnhold og svakere glutenkvalitet. Det antyder et behov for et kvanta hvete med svak kvalitet, tilsvarende kvaliteten vi tidligere hadde i klasse 5 med sorter som Elvis.



Felleskjøpet

Prognose for tilgang av norsk korn for sesongen 2022/2023

16. november 2022

Fordeling av tilgangen i 2022/2023

Utfordringa for produksjon av matmjøl denne sesongen, er høgt proteininnhald og sterkt glutenprotein. Det vil vere behov for import av kvalitetar med lavt proteininnhald som samtidig gir mindre sterk glutenkvalitet.

Dei seinare åra med god tilgang av matkveite har gitt høgare norskandel i ferdig kveitemjøl og enda på ca 70 % i sesongen 2021/22. Betre fordeling mellom kvalitetar og god tilgang gjer at prognosen tek som utgangspunkt at det er mogleg å oppnå 80 % norskandel for matkveite denne sesongen. Sjølv med så høg norskandel gir den store tilgangen auka overskott av matkveite i forhold til balansen i 2021/2022.

KVALITET OG TILGANG 2022

Status mottak hvete per uke 5 – Felleskjøpet Agri (eks. Østfoldkorn og Follebu)

	Hvete					
	Klasser - mat				Mat	Fôr
	Vårhvete			Høsthvete	SUM	
	1	2	3	4		
Akk høst	13 039 324	12 982 329	17 271 100	23 277 254	66 570 007	29 480 927
Akk vinter	7 147 484	11 376 251	7 581 473	14 081 530	40 186 738	12 065 837
Akk sesong	20 186 808	24 358 580	24 852 573	37 358 784	106 756 745	41 546 764

	Klasse 1 + 2	Klasse 3	Klasse 4
Fordeling klasse i % per uke 5	42 %	23 %	35 %
Ønsket fordeling	30 %	45 %	25 %

Fordeling mat / fôr

Andel mat	72 %
Andel fôr	28 %

Behov for økt produksjon av klasse 3.

Generelt ønske om økt hveteproduksjon – behov for både mer mat- og fôrhvete.

Høstehvete som holder klasse 3 kvalitet muliggjør høyere forbruk av norsk. Høy produksjon kan bidra positivt til volum, økt norskandel i mat (gitt kl 3 kvalitet) og fôr.

- IMPORT -

I TRÅD MED
FORVENTNING BÅDE
MTP VOLUM OG
MARKEDSANDELER

Aktør	Auksjon 23. aug 2022	Auksjon 22. nov 2022	Total
Total	30.000	14.000	44.000
Norgesmøllene	17.500	6.046	23.546
Lantmännen Cerialia	11.350	5.800	17.150
Kvelde Mølle	1.150		1.150
Strand Unikorn		623	623
Skeie Agri		30	30
Norganic		1.500	1.500

Med en forbruksprognose på ca 274.000 tonn utgjør importkvotene 16 %, noe som skulle tilsi en norskandelen på over 80 % i sesongen 2022/23. Eventuell import til full toll kan påvirke norskandelen.

**UTVALGTE
FOKUSOMRÅDER
2023**

**MATKORN-
PARTNERSKAPET**

Kvalitetsanalyser mathvete

- Innvilget midler fra omsetningsrådet for gjennomføring av 3-årig pilot.
- Forsterke analysen med økt antall siloprøver og baketester
- Ønske om å utvide analysen med geografisk variasjon

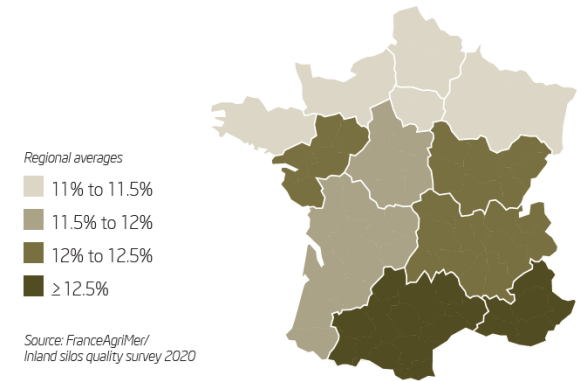
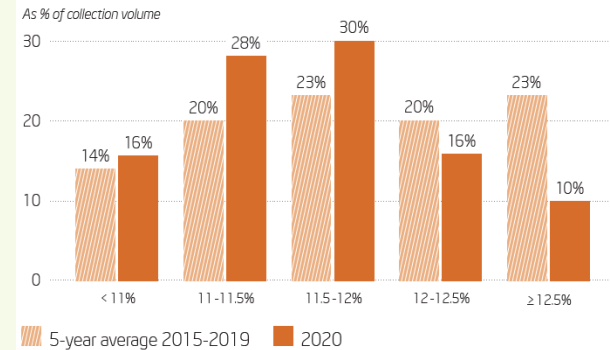
KVALITETSPROGNOSER MATHVETE: GEOGRAFISK VARIASJONER

Ønske om å få etablert samarbeid med aktørene om bruk av avregningsdata som kan forsterke analysen av årets mathvetekvalitet med geografiske variasjoner



PROTEIN CONTENT AVERAGES 11.6%

> Despite dry conditions through the spring, protein levels are satisfactory to good depending on the region. Regional averages range from 11.1 to 14.1%. These results can be explained by a positive effect of nitrogen concentration in relation to yield levels and by a third nitrogen application that benefited from the arrival of sufficient rainfall. The national average is 11.6%. In total, 84% of the wheat has protein content exceeding 11% and 56% in excess of 11.5%.

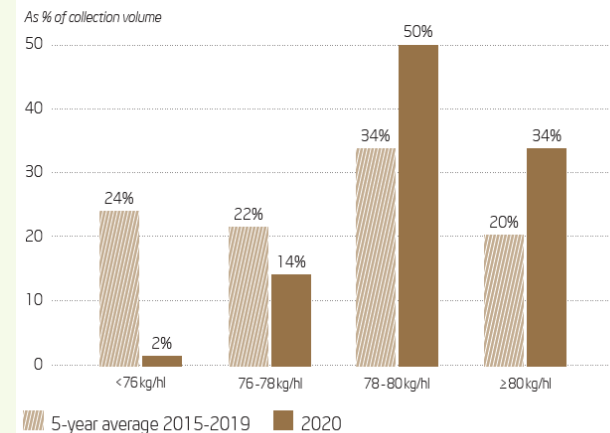


56% of collection volume has protein content over 11.5%

Protein content analyses conducted by

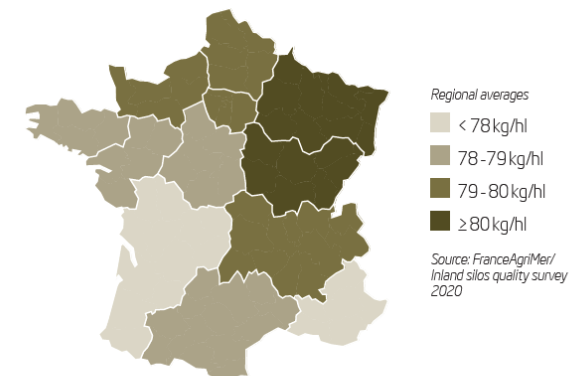
HIGH SPECIFIC WEIGHTS

> The absence of rain before harvest time preserved the high specific weight potentials established at the start of grain fill thanks to dry and sunny weather in most places. Given this circumstance, the national average specific weight is high, at 79.2 kg/hl. 98% of collected wheat exceeds 76 kg/hl and almost 85% coming in at over 78 kg/hl.



Source: FranceAgriMer/Inland silos quality survey 2020

84% of wheat exceeds 78kg/hl



Specific weight analyses conducted by the FranceAgriMer laboratory - accredited laboratory

UTVALGTE FOKUSOMRÅDER 2023

MATKORN- PARTNERSKAPET

Kvalitetsanalyser mathvete

- Innvilget midler fra omsetningsrådet for gjennomføring av 3-årig pilot.
- Forsterke analysen med økt antall siloprøver og baketester
- Ønske om å utvide analysen med geografisk variasjon

Falltall

- Følge opp fagrapporten «Krav til falltall i norsk mathvete»
- Kunnskapsgrunnlag etablert – må følges opp med faglige anbefalinger

UTVALGTE FOKUSOMRÅDER 2023

MATKORN- PARTNERSKAPET

Kvalitetsanalyser mathvete

- Innvilget midler fra omsetningsrådet for gjennomføring av 3-årig pilot.
- Forsterke analysen med økt antall siloprøver og baketester
- Ønske om å utvide analysen med geografisk variasjon

Falltall

- Følge opp fagrapporten «Krav til falltall i norsk mathvete»
- Kunnskapsgrunnlag etablert – må følges opp med faglige anbefalinger

Kvalitetsbetaling mathvete

- Klasse eller sort betaling?
- Matkornpartnerskapet vil ta initiativ til å løfte frem fagdiskusjon

UTVALGTE FOKUSOMRÅDER 2023

MATKORN- PARTNERSKAPET

Kvalitetsanalyser mathvete

- Innvilget midler fra omsetningsrådet for gjennomføring av 3-årig pilot.
- Forsterke analysen med økt antall siloprøver og baketester
- Ønske om å utvide analysen med geografisk variasjon

Falltall

- Følge opp fagrapporten «Krav til falltall i norsk mathvete»
- Kunnskapsgrunnlag etablert – må følges opp med faglige anbefalinger

Kvalitetsbetaling mathvete

- Klasse eller sort betaling?
- Matkornpartnerskapet vil ta initiativ til å løfte frem fagdiskusjon

Økt bruk av «Nyt Norge» på brød og bakevarer

- Tilrettelegger og pådriver i fellesprosjektet



Matkorn- partnerskapet

Vi jobber for å øke bruken
av norsk matkorn og
planteprotein til mat.

Takk for oppmerksomheten

www.brodogkorn.no/matkornpartnerskapet